





ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

 odcinek a	Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części podpis technika pieczęćka serwisu	Data zgłoszenia Data naprawy
 odcinek b	Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części podpis technika pieczęćka serwisu	Data zgłoszenia Data naprawy
 odcinek c	Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części podpis technika pieczęćka serwisu	Data zgłoszenia Data naprawy
 odcinek d	Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części podpis technika pieczęćka serwisu	Data zgłoszenia Data naprawy

INSTRUKCJA OBSŁUGI



OPIEKACZ Z FUNKCJĄ GRILLA O MOCY 1800 W

SILVER Line



Polska

HB Polska Sp. z o.o.
 Sołec 29K
 05-532 Bariocha
 tel.: + 48 22 736 48 00
 fax: + 48 22 736 48 10
 e-mail: bok@hbpolaska.com.pl

www.hbpolaska.com.pl



GRATULUJEMY!

Kupując opiekacz z funkcją grilla marki **HB**, wybrali Państwo jedno z najlepszych tego typu urządzeń dostępnych obecnie na rynku. Prawidłowo używany i konserwowany opiekacz zapewni Państwu wiele lat satysfakcjonującego działania.

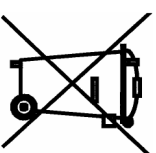
Przepisy bezpieczeństwa:

Przed rozpoczęciem użytkowania opiekacza należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i bezwzględnie jej przestrzegać. Instrukcję obsługi wraz dowodem zakupu należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.

- Należy upewnić się, że napięcie w sieci jest takie samo jak wskazane na urządzeniu.
- W celu uniknięcia pożaru, względnie wstrząsu elektrycznego należy podłączyć urządzenie bezpośrednio do gniazdka elektrycznego całkowicie wsuwając do niego wtyczkę. Nie należy używać kabla przedłużającego.
- Zawsze należy wyłączać urządzenie ze źródła prądu, jeżeli w danej chwili nie jest używane bądź następuje zamiana akcesoriów lub czyszczenie urządzenia. Aby wyłączyć urządzenie z sieci, należy nacisnąć przycisk ON/OFF, a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazda. W ZADANYM WYPADKU nie należy ciągnąć za przewód.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba, że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkownika sprzętu, przekazaną przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Należy zwrócić uwagę, aby dzieci nie bawiły się sprzętem.
- Urządzenie przeznaczone jest **WYŁĄCZNIE** do użytku domowego przez osoby dorosłe i powinno znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Nie wolno zostawiać urządzenia podłączonego do źródła zasilania bez nadzoru ze względu na możliwość powstania pożaru.
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone, należy zwrócić szczególną uwagę na przewód zasilający. Jeżeli jakakolwiek część jest uszkodzona nie należy korzystać z urządzenia.
- W celu zapewnienia właściwego działania urządzenia należy upewnić się, czy zostało ono umieszczone na twardzi, wyrównanej oraz suchej powierzchni.
- W trakcie użytkowania pokrywa opiekacza oraz inne jego elementy stają się gorące, w związku z czym należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie włączaj urządzenia, gdy w pobliżu znajdują się wybuchowe i/lub łatwopalne opary.
- Nie należy wystawiać urządzenia na działanie promieni słonecznych, gorących powierzchni, wilgoci, ostrych krawędzi i tym podobnych.
- Nie stawiać urządzenia w pobliżu nieosłoniętego płomienia, urządzeń kuchennych lub grzewczych, zastoi, firanek itp.
- W trakcie użytkowania opiekacz powinien znajdować się min. 50 cm od ścian, mebli itp.
- Przewód zasilający nie powinien zwiśać ze stołu, blatu lub itp., ani dotykać żadnych gorących powierzchni.
- Urządzenia **NIE WOLNO** zanurzać w wodzie lub jakkolwiek innym roztworze.
- Zawsze przed podniesieniem opiekacza należy odłączyć przewód zasilający z gniazdka.
- Podczas pierwszego użycia z opiekacza może wydobywać się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia urządzenia. Zjawisko to po krótkim czasie minie.
- W przypadku awarii lub uszkodzenia urządzenia albo któregośkolwiek z jego elementów, należy dostarczyć je Sprzedawcy albo Autoryzowanemu Punkowi Serwisowemu w celu przeprowadzenia naprawy albo wymiany.

Ochrona środowiska:

To urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. Nr 180/2005, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący punkty zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

KARTA GWARANCYJNA

MODEL PRODUKTU

NR SERWISY

DATA SPRZEDAŻY

Na produkt udziela się gwarancji na okres 24 miesięcy, która obejmuje wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu. Gwarant zobowiązuje się do bezpłatnego usunięcia ewentualnej niesprawności urządzenia, pod warunkiem wykorzystwania go zgodnie z przeznaczeniem i zaleceniami Instrukcji Obsługi oraz przedstawienia prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej wraz oryginalnym dowodem zakupu.

Naprawa gwarancyjna urządzenia zostanie wykonana w możliwie najkrótszym terminie, nie przekraczającym 14 dni roboczych od daty zgłoszenia usterki. Termin ten może w wyjątkowych przypadkach ulec wydłużeniu do 21 dni roboczych, jeżeli naprawa będzie wymagać sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.

Zakres niniejszej Gwarancji nie obejmuje żadnych uszkodzeń mechanicznych.

- Gwarancja niniejsza nie znajduje zastosowania w sytuacji, jeżeli:
- urządzenie lub dowód jego zakupu będą niezgodne ze sobą lub niemożliwe będzie odczytanie znajdujących się na nich danych,
 - numer seryjny urządzenia będzie zniszczony lub nieczytelny,
 - stwierdzona zostanie ingerencja nieupoważnionych osób lub nieautoryzowanych zakładów serwisowych,
 - uszkodzenie powstanie z przyczyn natury zewnętrznej tj.: zjawiska atmosferyczne, wyładowania elektryczne itp.

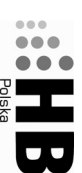
Gwarant może uchylić się od dotrzymania terminu wykonania naprawy gwarancyjnej, jeżeli zaistnieją zakłócenia w działalności jego przedsiębiorstwa, spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami, w szczególności takimi jak: niepokojące społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp.

Podstawę do rozstrzygnięcia ewentualnych sporów powstających w trakcie realizacji uprawnień wynikających z niniejszej Gwarancji, stanowiąc będą przepisy prawa obowiązujące na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

W przypadku produktu zakupionego przez przedsiębiorcę na fakturę VAT, okres gwarancji zostaje skrócony do 12 miesięcy

Lista punktów serwisowych znajduje się na stronie www.hbpolska.com.pl



Polska

HB Polska Sp. z o.o.
 Sołec 29K
 05-532 Baniocza
 tel.: + 48 22 736 48 00
 fax.: + 48 22 736 48 10
 e-mail: serwis@hbpolska.com.pl

pieczęć sklepu

pieczęć sklepu

pieczęć sklepu

pieczęć sklepu

3. Po całkowitym rozłożeniu grilla należy zwrócić uwagę aby przewód zasilający nie dotykał żadnej z nagrzewających się części urządzenia oraz aby tacka na wytopiony tłuszcz znajdowała się pod obydwooma odprowadzeniami wytopionego tłuszczu.
4. Pozostała obsługa urządzenia tak jak w wersji opiekacza (patrz wyżej).

Czyszczenie opiekacza:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia opiekacz powinien całkowicie ostygnąć.
- Płyty grzejne oraz obudowę należy myć zmiłoną ściereczką lub gąbką z dodatkiem środka do mycia naczyń. Urządzenia NIE WOLNO zanurzać w wodzie.
- Do mycia należy używać wyłącznie miękkich, nie rysujących gąbek. NIE WOLNO używać metalowych czyszczków.
- Po umyciu urządzenie należy dokładnie wytrzeć i pozostawić do wyschnięcia wszelkich niedostępnych miejsc.
- Przewód zasilający należy przetrzeć wilgotną ściereczką z dodatkiem środka czyszczącego, a następnie wytrzeć do sucha.

Przechowywanie urządzenia:

Urządzenie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Jeżeli urządzenie nie będzie się używane przez dłuższy okres czasu, zaleca się jego dokładne oczyszczenie i ponowne zapakowanie w oryginalne opakowanie lub inne opakowanie chroniące przed kurzeniem.

Szczególne przepisy na potrawy, które można przygotować przy pomocy niniejszego opiekacza, znajdziecie Państwo na naszej stronie internetowej www.hbpoliska.com.pl w zakładce downloads.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego urządzenia i zapraszamy do zapoznania się z pozostałą ofertą naszej firmy na stronie internetowej www.hbpoliska.com.pl.

Dane techniczne:

- Moc 1800 W — krotki czas nagrzewania opiekacza
- Elektroniczny termostat — regulacja temperatury grzania w zakresie od 155 do 230° C
- Tryb przypiekania „SEAR” — 260° C
- Funkcja grilla — możliwość użycia urządzenia jako poziomej, podwójnej powierzchni grzejnej
- TIMER — możliwość ustawienia czasu pracy w zakresie od 1 do 20 min.
- Powierzchnia grzejna pokryta nie przyswierającą powłoką teflonową
- Zmienny kąt ustawienia pokrywy opiekacza
- Bardzo czytelny i wygodny w użyciu panel sterowania
- Miejsce na nawinięcie przewodu zasilającego
- Świetlna kontrolka zasilania i gotowości do opiekania
- Napięcie: 230 V ~, 50/60 Hz
- Waga produktu: 3,20 kg

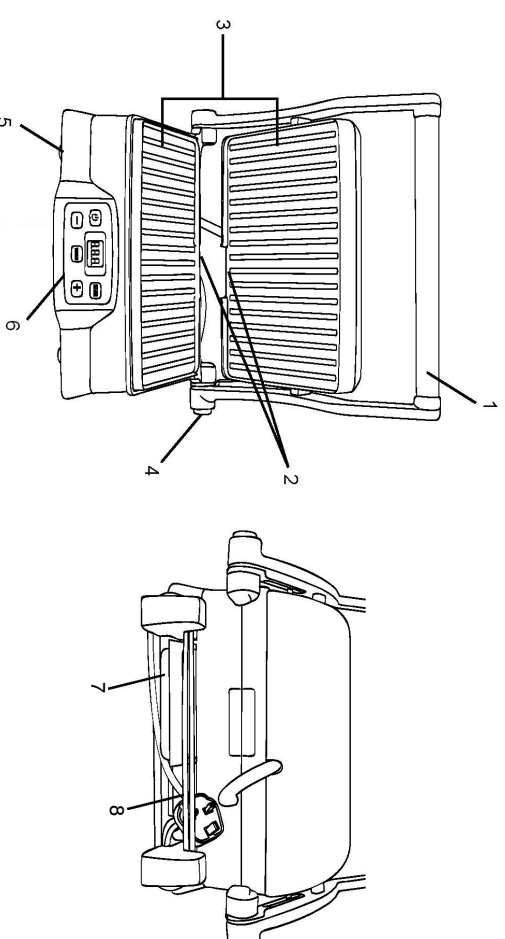
Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji technicznej urządzenia.

Produkt spełnia wymagania Dyrektyw Europejskich: 2002/95/EC, 2004/108/EC, 2006/95/EC.



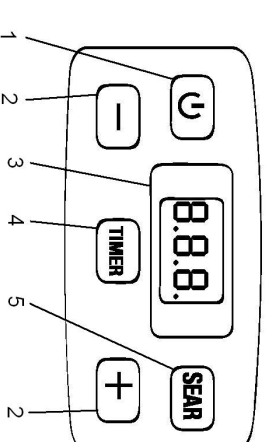
Opis produktu:

Opiekacz PM1801DS daje możliwość użytkowania w dwóch wersjach — jako opiekacza do kanapek, mięs, ryb, warzyw itp. oraz jako klasycznego grilla elektrycznego o dużej, płaskiej powierzchni grzejnej.



1. Rączka pokrywy opiekacza
2. Odprowadzenie wytopionego tłuszczu
3. Górna i dolna płyta grzejna, pokryte nie przyswierającą powłoką teflonową
4. Przycisk zwalniający blokadę pokrywy (funkcja grilla)
5. Uchylne przednie nożyki
6. Panel sterowania
7. Tacka na wytopiony tłuszcz
8. Miejsce na nawinięcie przewodu zasilającego

Panel sterowania:



1. Przycisk ON/OFF — włącznik/wyłącznik
2. Przyciski regulacji temperatury i czasu pracy
3. Wyświetlacz LED
4. Przycisk funkcji TIMER
5. Przycisk funkcji przypiekania SEAR

Uwaga: Przed rozpoczęciem pracy należy sprawdzić czy żaden z elementów urządzenia nie jest uszkodzony. Uszkodzone urządzenie może zagrażać bezpieczeństwu.

Zasady użytkowania opiekacza:

- Przed pierwszym użyciem płyty grzejnej (3) powinny zostać umyte żłobioną ściereczką lub gąbką, a następnie wytarłe do sucha papierowym ręcznikiem. Urządzenia NIE WOLNO zanurzać w wodzie.
- Płyty grzejne opiekacza zostały pokryte nie przyswierająca powłoką teflonową, w związku z czym należy używać wyłącznie plastikowych lub drewnianych akcesoriów. NIE WOLNO używać żadnych ostrych przedmiotów, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę, którą pokryte są płyty grzejne.
- Dla osiągnięcia lepszych efektów, przed włączeniem opiekacza zaleca się pokrycie płyt grzejnych cienką warstwą oleju roślinnego.
- W sytuacji użytkowania urządzenia w wersji grilla, zaleca się umieszczenie go pod wyciągiem kuchennym — dzięki temu cały dym powstający podczas grillowania zostanie pochłonięty i nie rozprzestrzeni się po mieszkaniu. Grill wolno umieszczać WYŁĄCZNIE na chłodnych, równych i stabilnych powierzchniach.
- W przypadku zamiaru użytkowania opiekacza z zamkniętą pokrywą, należy zwrócić uwagę, aby wszystkie produkty miały podobną grubość.
- W celu osiągnięcia właściwego efektu grillowania, należy zwrócić uwagę czy górna płyta ustawiona jest równolegle do przygotowywanych produktów oraz czy produkty umieszczone są po środku grilla. Co jakiś czas można przysunąć produkty za pomocą rączki górnej płyty grzejnej.
- Dla zachowania czystości przygotowywanych produktów, zaleca się ustawienie na początku opiekania wyższej temperatury, a następnie jej obniżenie.

Uwaga: W trakcie użytkowania pokrywa opiekacza stale się bardzo gorąca, w związku z czym należy zachować szczególną ostrożność.

Użytkowanie w wersji opiekacza:

1. Odwrócić opiekacz i ustawić nóżki na spodzie opiekacza w (5) w pozycji pokazanej za rysunku poniżej. Ułatwi to splaywanie wytopionego tłuszczu do tacki (8).



2. Umieścić opiekacz na twardej, wyrównanej oraz suchej powierzchni.
3. Wsunąć z tyłu urządzenia taczkę na wytopiony tłuszcz (8).
4. Podłączyć przewód zasilający do gniazda elektrycznego. Na wyświetlaczu LED (3) pojawią się 3 poziome kreski (---).
5. Włączyć opiekacz za pomocą przycisku ON/OFF (1) na panelu sterowania. Na wyświetlaczu LED (3) pojawi się liczba (155), oznaczająca najniższą z możliwych temperatur pracy.
6. Za pomocą przycisków regulacji temperatury (2) ustawić właściwą temperaturę pracy opiekacza. Po ustawieniu żądanej temperatury cyfry na wyświetlaczu LED (3) zaczną migać, oznacza to nagrzewanie się płyt grzejnych (3). Zakres dostępnych temperatur to 155–230° C, co 15 stopni.
7. Kiedy cyfry na wyświetlaczu LED (3) przestaną migać, oznacza to będzie, że opiekacz jest odpowiednio nagrany. W celu skrócenia czasu nagrzewania zaleca się pozostawienie opiekacza z zamkniętą pokrywą. Czas nagrzewania to ok. 2–3 min.
8. Podnieść pokrywę opiekacza za pomocą rączki (1). Otwierając pokrywę należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ w trakcie użytkowania opiekacza stale się ona bardzo gorąca.
9. Umieścić przygotowane wcześniej produkty na dolnej płycie grzejnej (3) i w zależności od potrzeb preferencji zamknąć pokrywę opiekacza albo pozostawić ją otwartą. Zamknięcie pokrywy opiekacza powoduje, iż przygotowanie potrawy zajmie mniej czasu i nie będzie konieczne obracanie produktów na drugą stronę.

10. Czas przygotowania potraw jest uzależniony od użytych produktów i od osobistych preferencji.
11. Po zakończeniu użytkowania opiekacza należy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF (6), wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. W ZADNYM WYPADKU nie należy ciągnąć za przewód zasilający.
12. W przypadku, jeżeli włączony opiekacz pozostawi się na 60 min. urządzenie automatycznie się wyłączy.

Funkcja TIMERa:

Opiekacz wyposażony został w funkcję TIMERa — wyłącznika czasowego. Czas pracy urządzenia można zaprogramować w przedziale od 1 do 20 min. (co 1 min.).

1. W celu aktywowania tej funkcji, należy użyć przycisku TIMER (4) na panelu sterowania. Naciśnięcie przycisku spowoduje pojawienie się na wyświetlaczu LED (3) cyfry 5 (5 min.).
2. Za pomocą przycisków regulacji czasu pracy (2) należy ustawić żądany czas pracy opiekacza. Na wyświetlaczu LED (3) pojawi się odpowiednia wartość i z upływem czasu będzie ona malała.
3. W przypadku chęci zmiany temperatury po aktywowaniu funkcji TIMERa, należy za pomocą przycisku TIMER (4) przejść z powrotem do trybu regulacji temperatury, ustawić właściwą temperaturę, a następnie ponownie aktywować funkcję TIMERa.
4. Po upływie zaprogramowanego czasu na wyświetlaczu pojawi się cyfra (0) a urządzenie automatycznie przejdzie do wyjściowego ustawienia temperatury pracy 155° C.

Tryb przypiekania „SEAR”:

Po za standardową regulacją temperatury pracy, opiekacz posiada dodatkowo tryb przypiekania „SEAR”. Tryb ten polega na krótkotrwałym (90 sekund) i intensywnym (260° C) przypieczeniu produktów znajdujących się na opiekaczu.

1. W celu użycia tego trybu, po włączeniu opiekacza, należy użyć przycisku SEAR (5) na panelu sterowania. Naciśnięcie przycisku spowoduje pojawienie się na wyświetlaczu LED (3) migającej liczby 260 — oznacza to nagrzewanie się płyt grzejnych (3).
2. Po osiągnięciu temperatury 260 stopni słyszalny będzie krótki sygnał dźwiękowy a liczba 260 przestanie migać. Opiekacz zacznie od tego momentu pracować w temperaturze 260 stopni.
3. Po upływie 90 sekund tryb „SEAR” wyłączy się automatycznie, a urządzenie ponownie wróci do wcześniejszych ustawień.
4. Tryb „SEAR” można w każdym momencie wyłączyć po przez naciśnięcie przycisku SEAR (5) na panelu sterowania.

Użytkowanie w wersji grilla:

1. Opiekacz należy umieścić na twardej, wyrównanej oraz suchej powierzchni.
2. Podnieść pokrywę opiekacza za pomocą rączki (1). W momencie, kiedy pokrywa będzie znajdowała się w pionie, za pomocą przycisku (4) zwoinic blokadę pokrywy i otworzyć ją do końca.

